

**DIRECTION DU COMMISSARIAT D'OUTRE-MER
DES FORCES ARMÉES DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Prestations de nettoyage des locaux, des centres de restauration, la plonge des cercles ainsi que des parties communes des logements domaniaux au profit des organismes des forces armées de la Nouvelle-Calédonie et du régiment du service militaire adapté

« MARCHÉ SENSIBLE »

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS.....	4
ARTICLE 2. FINALITES DES PRESTATIONS	4
2.1 Aspect	5
2.2 Confort.....	5
2.3 Hygiène	5
ARTICLE 3. TESTS DES SURFACES DES LOCAUX RESTAURATION.....	6
ARTICLE 4. TYPE DE PRESTATIONS – SITES – PERIMETRES.....	6
4.1 Prestations récurrentes	6
4.2 Prestations ponctuelles à bons de commande, listées dans les annexes 2 de prestations.....	6
4.3 Prestations ponctuelles, à bons de commande, sur présentation d'un devis	6
4.3.1 Prestations de plonge.....	6
4.4 Informations générales – visite de sites.....	7
4.5 Volume des lots	7
ARTICLE 5. CONTRÔLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES	7
5.1 Contrôles qualité.....	7
5.1.1 Autocontrôle.....	7
5.1.2 – Mise en place des contrôles qualité par les responsables de sites/par le service bénéficiaire.....	7
5.1.3. – Mise en place des contrôles de prestations par la section prescription et contrôle de prestations	7
5.2 Les contrôles contradictoires	7
ARTICLE 6. PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS	8
6.1 Matériels	8
6.2 Produits de nettoyage.....	9
6.3 Consommables à la charge de l'administration.....	10
6.4 Produits de nettoyage à la charge du titulaire.....	10
6.5 Locaux mis à disposition du titulaire pour le rangement des matériels et de produits	10
6.6 Environnement.....	11
6.6.1 Généralités.....	11
6.6.2 Particularités environnementales	11
ARTICLE 7. EFFECTIFS.....	11
ARTICLE 8. MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	12
8.1 Modalités d'exécution des prestations	12
8.1.1 Mise en place des prestations sur site.....	12
8.1.2 Prestations exécutées au titre du marché.....	12
1/ Nettoyage des sols (hors centres de restauration).....	12
2/ Pour l'entretien des sols des salles de restauration.....	12
Cas particulier : panne des machines à laver la vaisselle	13
8.1.3 Descriptif des différents types de nettoyage.....	13

Balayage ou aspiration des sols	13
Balayage et lavage mécanique	13
Balayage à sec	13
Nettoyage	13
Décapage ou détachage des sols	13
Nettoyage et désinfection des tables, des chaises et autres mobiliers	14
Nettoyage de la vitrerie (ou vitrine)	14
Nettoyage des grilles d'aspiration, brasseurs d'air et bouches de ventilation	14
Puisage – évacuation des eaux sales	14
ARTICLE 9. EXIGENCES PARTICULIERES	14
9.1 Horaires de travail	14
9.2 Activités particulières	15
9.3 Alertes	15
ARTICLE 10. PERIODE D'ACTIVITE DITE OPERATIONNELLE ET IMPREVISIBLE	15
ARTICLE 11. EXIGENCES SANITAIRES EN ZONE PLONGE DES CENTRES DE RESTAURATION	15
ARTICLE 12. RENFORCEMENT DU NETTOYAGE EN CAS DE CRISE SANITAIRE	16
Prestations supplémentaires suite à une épidémie ou pandémie	16

ANNEXE 1 au CCTP – RENFORCEMENT DU NETTOYAGE ET CONTROLE DES PRESTATIONS EN CAS DE CRISE SANITAIRE

ANNEXE 2 au CCTP et à l'AE – DESCRIPTION DES PRESTATIONS PAR SITES

ANNEXE 3 au CCTP – MEMOIRE TECHNIQUE DES TITULAIRES

ANNEXES au mémoire technique – PRODUITS DE NETTOYAGE UTILISES

ANNEXE 4 au CCTP – PLANNING MENSUEL DES TITULAIRES

ANNEXE (modèle de plan de nettoyage et de désinfection par bâtiment)

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Les stipulations du présent cahier de clauses techniques particulières concernent l'exécution des prestations relatives au nettoyage des locaux, des centres de restauration, la plonge des cercles ainsi que des parties communes des logements domaniaux au profit des organismes des forces armées de la Nouvelle-Calédonie (FANC) et du régiment du service militaire adapté (RSMA).

Les prestations concernent :

▪ **Des prestations récurrentes, à prix forfaitaire, à réaliser selon les différentes fréquences indiquées en annexes :**

- Le nettoyage courant des locaux des bâtiments comprenant bureaux, vestiaires, sanitaires et communs, etc..
- Le nettoyage des infirmeries, salles de soins, chambres des malades,
- Le nettoyage courant des parties communes des logements domaniaux et BCC,
- Le nettoyage courant des locaux des centres de restauration comprenant bureaux, vestiaires, sanitaires, communs,
- Le nettoyage des locaux de plonge ainsi que la plonge,

Ces prestations sont définies dans les annexes 2 au CCTP pour chaque lot .

▪ **Des prestations ponctuelles, à réaliser à la survenance des besoins, sur bons de commande :**

Il peut s'agir :

- des prestations de nettoyage ponctuelles, à prix forfaitaires. Ces prestations sont intégrées dans l'annexe 2 de prestations au CCTP, au même titre que les prestations récurrentes. Ces prestations sont évaluées par le candidat en même temps que les prestations récurrentes (cf §3 de l'article 1.2 du CCAP et de l'article IV.2.3 du RC §B).
- Des prestations ponctuelles complémentaires aux prestations récurrentes. Ces prestations font l'objet d'une estimation sur devis dont les prix unitaires sont fixés au bordereau des prix (BPU) par le candidat (cf §4 de l'article 1.2 du CCAP).

La réalisation de prestations récurrentes est obligatoire. En conséquence, il est proscrit d'avoir recours aux prestations ponctuelles complémentaires à bons de commande pour compenser les prestations récurrentes non et/ou mal exécutées.

ARTICLE 2. FINALITES DES PRESTATIONS

Le titulaire s'engage à exécuter les prestations conformément aux règles de l'art, à la législation en vigueur et aux conventions collectives de la profession, notamment en ce qui concerne la sécurité.

Les prestations sont exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux à nettoyer. Le présent marché est à obligation de résultats. La garantie du résultat s'applique à l'ensemble des prestations réalisées par le titulaire au cours du contrat.

A ce titre, il garantira au bénéficiaire, selon les modalités définies au présent CCTP, que l'état général des surfaces et des revêtements satisfera aux exigences décrites dans les annexes.

Ces prestations correspondent à l'entretien courant des sites. Elles sont caractérisées par l'absence de poussières, tâches, salissures, tartre sur la robinetterie ou tout autre défaut d'aspect sur une surface à nettoyer.

Leur qualité sera contrôlée et devra être satisfaisante au regard des critères ci-après :

2.1 Aspect

Il s'agit de l'apparence extérieure sous laquelle une personne ou une chose se présente à la vue. Dans le domaine du nettoyage, il s'agit de la première impression visuelle de netteté et de propreté qu'offre un local et de ses équipements. Les prestations de nettoyage devront être adaptées aux lieux.

Pour les prestations de plonge, l'aspect est la première interprétation visuelle de netteté et de propreté :

- Aucune trace de nourriture ne devra apparaître sur la vaisselle, couverts et autres ustensiles ;
- Les verres ne devront pas comporter de traces de nourriture ou de séchage ;
- Les objets lavés devront être séchés avant rangement aux emplacements prévus.

2.2 Confort

Le confort est l'ensemble de facteurs qui déterminent une sensation de bien-être. Dans le domaine du nettoyage, il est apprécié au travers des facteurs suivants :

- Aspect (déterminé au paragraphe ci-dessus),
- Perceptions visuelles, olfactives, tactiles, auditives,
- Impression générale de bien être qui résulte de l'opération.

En ce qui concerne les perceptions visuelles, les prestations doivent faire disparaître des surfaces et des équipements toute trace d'une utilisation antérieure ou d'un nettoyage inadapté (notamment les traces dues à un séchage inadéquat ou à un essorage insuffisant ou à l'utilisation d'un produit inapproprié ou à un surdosage).

En ce qui concerne les perceptions olfactives, les prestations doivent supprimer, ou éventuellement masquer, par l'utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures. Dans certains locaux ou aménagements, les prestations ne doivent pas être effectuées à l'aide de produits ou de matériaux mal entretenus dont les odeurs pourraient ne pas être tolérées par les occupants, **sous peine de se voir appliquer les pénalités prévues à l'article 15 du CCAP.**

En ce qui concerne les perceptions tactiles, les prestations doivent être effectuées de telle sorte que les surfaces traitées soient nettes et ne soient pas désagréables au toucher ou au contact.

En ce qui concerne les perceptions auditives, les prestations sont réalisées de manière à éviter tout bruit intempestif entraînant une perturbation de l'environnement pour le personnel de l'établissement pendant le temps de présence de celui-ci.

En matière de sécurité, les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des sols doivent être sélectionnés afin qu'ils ne présentent aucune surface glissante susceptible de constituer un danger.

2.3 Hygiène

L'hygiène est l'ensemble des principes et des pratiques relatifs à la conservation de la santé.

L'hygiène repose sur l'assainissement aussi bien des surfaces que des atmosphères ambiantes. Les prestations de nettoyage devront s'attacher à :

- respecter les dispositions du code du travail (article R 4428-19) ;
- éliminer les déchets (vidage des poubelles en veillant aux consignes de tri notamment en restauration) ;
- éliminer la poussière (agent de transmission de germes infectieux) ;
- réduire la population microbienne par :
 - l'utilisation de techniques précises : balayage, dépoussiérage humide des surfaces ;
 - l'emploi quotidien de produit nettoyant ou de désinfectant au cours du nettoyage (sanitaires, etc.) ;
 - un travail méticuleux et soigné : **changer l'eau de lavage lors du nettoyage des surfaces et des sols lorsque l'eau est trouble/sale**, insister dans les angles des murs, derrière les portes et des recoins divers, plinthes, etc. ;
 - l'entretien et la décontamination quotidienne des matériels utilisés (balais, serpillières, franges, microfibres, lavettes, etc...) ;
 - l'emploi des produits désinfectants et détartrants dans les douches et sanitaires ;

- la prise en compte des méthodologies existantes et notamment dans le cadre des démarches H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) pour les prestations exécutées dans les locaux de restauration et de plonge (mise en place d'un protocole de plan de nettoyage et de désinfection).

A cet effet, il devra être tenu compte des risques particuliers que présentent les lieux tels que locaux sanitaires, les locaux et équipements concernant les infirmeries pour lesquels la qualité d'hygiène sera éventuellement appréciée par des constatations et contrôles périodiques effectués contradictoirement.

ARTICLE 3. TESTS DES SURFACES DES LOCAUX RESTAURATION

L'administration se réserve le droit de faire effectuer par un organisme agréé des tests de surfaces, conformément à l'article 9.14 du CCAP.

ARTICLE 4. TYPE DE PRESTATIONS – SITES – PERIMETRES

L'ensemble des prestations devra être exécuté selon les règles habituelles de la profession et les travaux à exécuter doivent conduire à maintenir les installations et équipements dans un état constant de propreté et d'hygiène.

Les prestations demandées sont basées sur un concept d'obligation de résultat. Le contrôle qualité aura pour objet de vérifier que la qualité des prestations fournies par le titulaire est conforme à l'attente de l'administration.

L'application de méthodes de contrôle décrite à l'article 5 du présent CCTP permet de transcrire la notion subjective de propreté en une notion objective et mesurable.

4.1 Prestations récurrentes

La description des prestations récurrentes et leurs périodicités sont indiquées dans les annexes 2 de prestations au présent document pour les lots concernés.

4.2 Prestations ponctuelles à bons de commande, listées dans les annexes 2 de prestations

La description des prestations ponctuelles à bons de commande, sont indiquées dans les annexes 2 de prestations pour les sites et lots concernés (lot 2 – Vitrierie du quartier de l'Artillerie, Vitrierie de la caserne Gally-Passebosc et Studio de la résidence COMSUP, lot 3 – Vitrierie de la base navale de Nouméa, lot 6 – Vitrierie du cercle de Plum, lot 8 – Vitrierie, HM15 et hébergement base aérienne de Tontouta), désinsectiseurs des centres de restauration.

4.3 Prestations ponctuelles, à bons de commande, sur présentation d'un devis

La procédure de commande pour la réalisation de ces prestations est indiquée aux articles 1.2 et 7 du CCAP.

REMARQUE : aucune prestation ponctuelle ne doit être exécutée par le titulaire, avant la réception du bon de commande, sauf pour des situations exceptionnelles, validée par un bon pour accord de l'ordonnateur secondaire (exemples : lors de la visite d'une autorité, d'effectifs rationnaires supplémentaires dans les cercles, etc.).

Dans ce cas, après validation du budget par le responsable concerné, le service bénéficiaire transmet un courriel au titulaire. La régularisation sera effectuée conformément à l'article 1.2 du CCAP.

4.3.1 Prestations de plonge

Des prestations sur bon de commande peuvent avoir lieu en dehors des horaires fixés dans les annexes de prestations pour les sites concernés et/ou avoir lieu un week-end de fermeture et/ou dans le cas d'effectif rationnaire dépassant ceux mentionnés dans les annexes de prestations.

Lorsque le besoin d'une telle prestation survient, un bon de commande est émis selon les prix figurant au bordereau des prix « prestations sur devis » à bons de commande », accompagné d'un descriptif précisant la date ou les dates, les horaires des prestations et les effectifs nourris.

Les modalités de mise en œuvre sont précisées dans le CCAP.

Pour chaque prestation ponctuelle, le titulaire doit effectuer les tâches listées aux annexes du présent CCTP. Ces prestations sont uniquement déclenchées après réception du bon de commande par le titulaire.

4.4 Informations générales – visite de sites

Les sites à visiter sont mentionnés dans l'annexe 1 du règlement de consultation.

4.5 Volume des lots

Les surfaces indiquées dans les annexes 2 du CCTP sont données à titre indicatif et ne saurait engager la responsabilité de l'administration. La visite des lieux permettant aux candidats d'évaluer, outre les prestations à exécuter, mais également leur superficie. A ce titre, il est tenu de signaler à l'administration toute anomalie constatée dans le cahier des charges.

ARTICLE 5. CONTRÔLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES

5.1 Contrôles qualité

5.1.1 Autocontrôle

Afin d'assurer une prestation de qualité et ce, conformément à ses engagements décrits dans son mémoire technique et remis à l'appui de son offre, le titulaire met en place un dispositif de contrôle interne.

Après toute prestation de nettoyage, l'agent d'entretien du titulaire doit réaliser un autocontrôle visuel de l'état des locaux.

Le chef d'équipe du titulaire effectuera au moins un contrôle mensuel afin de s'assurer que les prestations sont bien exécutées (constat mentionné sur le cahier de liaison ou par courriel à la SPCP).

Ce contrôle a pour finalité la vérification de la réalisation des prestations conformément aux prescriptions du présent CCTP.

5.1.2 – Mise en place des contrôles qualité par les responsables de sites/par le service bénéficiaire

Un contrôle mensuel est réalisé par le service bénéficiaire conformément aux prestations indiquées dans l'annexe 2 de prestations.

S'ils l'estiment nécessaires, les services bénéficiaires pourront réaliser des contrôles aléatoires. La traçabilité de ces contrôles seront archivés et pourront être fournis aux contrôleurs de prestations en cas de besoin.

En cas de défaut de prestations constatées par les services bénéficiaires, ces derniers devront remonter les éléments auprès du responsable de site qui interviendra auprès du chef d'équipe du titulaire du marché afin de faire réaliser les prestations conformément au marché.

Dans le cas d'une sollicitation par le responsable de site ou par les services bénéficiaires, suite à un incident non résolu, les contrôleurs de prestations de la DICOM pourront mettre en place des contrôles, en vue d'une solution amiable avant l'application de réfaction conformément à l'article 14 du CCAP.

5.1.3. – Mise en place des contrôles de prestations par la section prescription et contrôle de prestations

Le principe consiste à contrôler dans les locaux, d'une manière régulière ou aléatoire et contradictoire, les exigences décrites dans les articles ci-après.

5.2 Les contrôles contradictoires

Les contrôles qualité sont effectués contradictoirement entre l'administration et le titulaire.

Toutefois, un contrôle pourra se dérouler et sera validé sans la présence du titulaire si celui-ci ne s'est pas présenté dans les délais impartis selon la demande prévue.

Les différents types de contrôles pouvant être réalisés sont les suivants :

- Les contrôles à la demande

Lorsqu'il le juge nécessaire, le contrôleur de prestation peut être à l'initiative de la mise en place d'un contrôle contradictoire. Il en informe le prestataire dans un délai raisonnable de 72 heures. En l'absence de réponse du prestataire ou en cas d'impossibilité de fixer une date avec celui-ci, le contrôleur de prestation pourra avoir recours à un contrôle inopiné, prévu ci-dessous.

Sans préjudice de l'application des pénalités, tout contrôle qualité négatif doit obligatoirement faire l'objet de propositions par le titulaire d'actions correctrices, d'un délai pour ces actions et doit être suivi d'un nouveau contrôle portant sur les mêmes points de contrôle jusqu'au constat d'une situation conforme.

- Les contrôles inopinés

Des contrôles inopinés peuvent être effectués par le contrôleur de prestation.

Les dates, l'heure et les zones contrôlées seront librement choisies par l'administration.

Les résultats seront transmis au titulaire, qui devra mettre en œuvre sans délai des actions correctives en cas de dégradation manifeste de la qualité des prestations.

Le compte-rendu du contrôle est transmis au titulaire du marché et au responsable de site, ou aux services concernés.

Les points non satisfaisants doivent être repris immédiatement. Une fiche de non-conformité sera établie en cas de non réalisation des manquements et l'application de pénalités ou réfections seront appliquées selon les dispositions du CCAP.

ARTICLE 6. PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS

L'eau et l'électricité restent à la charge de l'administration.

Le titulaire s'engage cependant à en user de façon à éviter une consommation exagérée.

L'administration se réserve le droit :

- D'interdire les matériels, appareils et produits dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ;
- Sur simple demande verbale, de réclamer les rapports de contrôle et vérification conformément à la réglementation et, à défaut de présentation, de vérifier ou de faire vérifier la conformité aux frais du titulaire. Tout matériel défectueux ou produit rebuté sera déclaré « hors service », enlevé du site et remplacé par le titulaire à ses frais.

Chaque matériel et les produits utilisés doivent être accompagnés de la notice détaillée précisant notamment la provenance, l'origine, les références et conseil d'utilisation, la fiche de données de sécurité, le procès-verbal d'essai indiquant notamment le potentiel d'hydrogène (ph) et certifiant la conformité des produits à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs, conformément à l'article 7 du CCAP.

Une copie de ces documents sera adressée par le titulaire du marché, dans les 7 jours ouvrés après notification de ceux-ci au prescripteur qui les transmettra aux chargés de prévention de chaque site concerné.

6.1 Matériels

L'ensemble des matériels alloués pour l'exécution des prestations doit être inscrit dans le mémoire technique. Les matériels doivent être en parfait état d'utilisation et de conformité aux exigences de développement durable. En cas de défectuosité des équipements, le titulaire s'engage à remplacer l'appareil défectueux dans les délais proposés dans son offre.

Le titulaire devra remettre à la formation sur simple demande, les attestations de contrôle, vérification, conformités des différents matériels utilisés par rapport aux normes et règlement de sécurité.

La mécanisation sera préconisée dans la mesure où elle est compatible avec la qualité des prestations.

Le matériel devra être adapté à la nature des sols et au type de surface à nettoyer.

Les chariots utilisés par le titulaire doivent être protégés au moyen de caoutchouc de manière à ne pas détériorer les portes, murs ou cloisons en cas de choc. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégées, leurs pieds seront munis de patins protecteurs.

Les appareils doivent satisfaire aux règlements de sécurité et de prévention des accidents du travail, être en parfait état d'utilisation, être antichocs et les plus silencieux possible, être adaptés aux différents tâches.

Les appareils électriques doivent être :

- Conformes aux normes électriques et antiparasites leurs cordons d'alimentation et prolongateurs, en nombre et longueur suffisants, devant être maintenus en parfait état. Le branchement simultané de

plusieurs appareils électriques sur la même prise par l'intermédiaire de fiches multiples est strictement interdit.

- Adaptés aux caractéristiques de l'alimentation électrique du site.
- Economes en énergie.

Les appareils roulants (chariots, aspirateurs, échafaudages...) devront être obligatoirement munis de roulettes caoutchoutées. Tous ces matériels ne devront en aucun cas :

- Détériorer les sols,
- Etre en contact direct avec les parois verticales.

Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégées, leurs pieds seront munis de patins protecteurs.

Clause particulière :

La livraison sur le site de matériel particulier (camion, nacelle...) doit faire l'objet d'une déclaration au responsable du site concerné, 72 heures au préalable, pour autorisation, et le cas échéant être prévue dans le plan de prévention qui sera signé par le titulaire du marché et par le représentant de l'administration.

6.2 Produits de nettoyage

Le titulaire a la charge de tous les produits de nettoyage adaptés à l'exécution des prestations pour l'ensemble des sites. Ces produits ne devront ni être corrosifs ni émetteur de vapeur pouvant provoquer des dommages. Le titulaire ne doit utiliser que les produits d'entretien figurant dans son mémoire technique, après validation par l'administration.

Les produits d'entretien des sols ne devront pas rendre ces derniers glissants ou collants.

Le titulaire devra s'attacher à utiliser des produits de nettoyage éco-labellisés, pour une part souhaitée au moins équivalente à 50 % de produits.

L'utilisation de produits respectueux des exigences de l'écolabel européen est à privilégier pour une qualité de résultat similaire. Afin d'éviter le surdosage et permettre une bonne utilisation, les produits concentrés seront fournis avec des doseurs ou systèmes de dosage automatique.

Chaque produit utilisé doit être accompagné de la notice détaillée précisant notamment la provenance, l'origine, les références et conseil d'utilisation, la fiche de données de sécurité, le procès-verbal d'essai indiquant notamment le potentiel d'hydrogène (pH) et certifiant la conformité des produits à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs.

En cas de détérioration d'un matériel due à l'utilisation d'un produit non adapté, le prestataire supportera les frais de remplacement du matériel endommagé.

Tout dommage provoqué aux installations et équipements est à la charge du titulaire.

Aucun produit ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés, ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de son évacuation sans préavis par le responsable du quartier et aux frais du titulaire.

En cas de carence du titulaire ou de danger, l'administration se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du titulaire en cas d'accident.

Le titulaire veillera aussi à limiter les quantités d'emballage en privilégiant l'utilisation de produits à l'emballage recyclé ou fournis dans un conditionnement rechargeable.

Le titulaire a la responsabilité de la gestion et de l'élimination de ses propres déchets.

L'affichage réglementaire sera mis en place par le titulaire tant sur les contenants des produits que dans le local mis à la disposition du personnel.

6.3 Consommables à la charge de l'administration

- papier essuie-mains,
- rouleau de papier WC,
- savon liquide pour le lavage des mains,
- désodorisants pour urinoirs (plaque), WC et pièces,
- sacs poubelle,

Pour la plonge

- tous les produits lessiviels et produits de nettoyage pour le local plonge (cf annexe 2 au CCTP) des centres de restauration (hors salle de restauration et sanitaire).

La mise en place de ces consommables est à la charge du titulaire du marché, conformément aux annexes 2 de prestations du CCTP.

Le manque de mise en place de consommables hygiéniques et autres produits dans les locaux sanitaires entraînera des pénalités conformément aux dispositions de l'article 15 du CCAP.

6.4 Produits de nettoyage à la charge du titulaire

Tous les produits d'entretien sont à la charge du titulaire (sols, sanitaires, vitres, tables de restauration, etc...), **excepté les produits lessiviels et produits de nettoyage pour le local plonge des centres de restauration (cf art. 6.3 du CCTP).**

Le titulaire aura la charge de fournir pour chaque produit utilisé la fiche technique et la fiche de données sécurité pour validation. Après validation par l'administration, le titulaire doit fournir un plan de nettoyage désinfection (PND) pour les sanitaires.

6.5 Locaux mis à disposition du titulaire pour le rangement des matériels et de produits

L'administration mettra à disposition des agents du titulaire en fonction de ses disponibilités, à titre précaire et gratuit sans occupation privative et sans pouvoir établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes, un ou plusieurs locaux salubres permettant l'exécution de la prestation pour :

- L'entreposage des matériels et des produits de nettoyage ;
- Le changement de leurs effets personnels.

Le rangement des matériels et des produits destinés à l'entretien se fera uniquement aux emplacements mis gratuitement à la disposition du titulaire.

Le titulaire devra stocker ses produits en les sectorisant dans la mesure du possible. L'administration se réserve le droit de récupérer ce local en cas de besoin sans que le titulaire ne demande d'indemnité quelconque et sans que cela change les termes du marché. Cette possibilité laissée au titulaire ne peut engager en aucune façon la responsabilité de l'administration en cas de vol ou de détérioration.

Le stockage en vrac de produits pulvérulents sera interdit. Aucun matériel ou produit ne devra être abandonné en dehors des locaux autorisés, ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis et aux frais du titulaire.

Le stockage des produits, parfaitement identifiés (nom et nature du produit si celui-ci n'est plus dans son conditionnement d'origine), devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet. Celui-ci devra respecter les règles en vigueur pour le stockage des produits et notamment vis-à-vis de la protection de l'environnement.

Toute précaution sera prise pour que les produits ne laissent aucune trace.

Pour la plonge et centres de restauration, un local vestiaire est mis à la disposition du personnel sur chaque site concerné ainsi qu'un local d'entreposage des produits.

Le titulaire est tenu de maintenir ces locaux et leurs équipements en bon état de propreté et de fonctionnement. En aucun cas, des effets sales, des produits d'entretien ou de denrées alimentaires ne pourront y être stockés.

Les produits d'entretien les désinfectants ne doivent jamais être entreposés avec des denrées alimentaires afin de limiter tout risque de pollution ou de confusion. Les produits insecticides sont interdits d'utilisation. Toute constatation de nuisibles doit être déclarée auprès du gérant du cercle.

6.6 Environnement

6.6.1 Généralités

A travers la réalisation des prestations de nettoyage, le titulaire doit s'attacher à favoriser des méthodologies et à l'utilisation de produits favorisant la préservation de l'environnement.

L'utilisation de produits et de procédés techniques respectueux des règles de développement durable est à privilégier pour une qualité de résultat similaire. Les produits seront de préférence concentrés et rechargeables et les emballages réutilisables ou recyclables.

Les économies d'énergie et de consommation d'eau feront l'objet d'une attention particulière dans le choix du matériel et des équipements, notamment dans le choix des auto-laveuses mises en place sur les sites.

En matière de prise en compte du développement durable, afin de réduire la pollution à un niveau non dangereux et de ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif de méthode et de produits nocifs, il est rappelé que le titulaire doit s'attacher à utiliser des produits de nettoyage éco-labellisés, pour une part souhaitée au moins équivalente à 50 % de produits qu'il mettra en œuvre.

6.6.2 Particularités environnementales

L'administration peut ou pourra pendant la durée du marché s'engager dans une démarche écoresponsable reposant sur les principes suivants :

- Respecter et faire respecter la réglementation en vigueur ;
- Maîtriser les rejets aqueux ;
- Prévenir et traiter toute pollution éventuelle ;
- Poursuivre l'optimisation de la gestion des déchets ;
- Utiliser au plus juste les ressources naturelles, maîtriser les rejets atmosphériques et optimiser la gestion des produits dangereux ;
- Améliorer en continu nos performances environnementales et celles des sociétés intervenant pour notre compte ;
- Mettre en place un système de management environnemental conforme à la norme ISO 14001 afin de fédérer l'ensemble des actions.

Afin de respecter ces principes, l'administration engage le titulaire à respecter les consignes en matière de gestion des déchets qui devront être gérés et enlevés par le titulaire d'une manière strictement conforme à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 7. EFFECTIFS

Les effectifs minimaux nécessaires à l'exécution des prestations récurrentes sont déterminés par le titulaire dans son planning et le nombre d'heures mensuel estimé pour effectuer la prestation dans l'annexe financière, par entité pour chaque lot.

Ces minimas calculés en fonction des prestations demandées et des périodicités doivent permettre la bonne exécution du marché. Cependant, **l'indication de ces minimas ne dispensent en aucun cas, le titulaire d'augmenter le nombre des effectifs affectés, sans surcoût pour l'administration, si l'exécution des prestations s'avère insatisfaisante.**

Le RPA ou leurs représentants se réservent le droit de contrôler les effectifs mis en place ainsi que le nombre d'heure allouées à l'exécution des prestations (œuvrant et non œuvrant). En cas de non-respect de ces données des réfections et des pénalités pourront être appliquées conformément au CCAP.

ARTICLE 8. MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le nettoyage ou la désinfection des surfaces doit être opéré de manière à les rendre propres. Chaque surface est traitée avec un produit adapté puis rincée si nécessaire.

Dans le cadre des démarches environnementales, le titulaire veillera à ce que la réalisation des prestations soit effectuée dans le souci du respect des dépenses énergétiques (eau, électricité) :

- Ne pas laisser couler l'eau inutilement ;
- Veiller à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations dans ce local, l'éclairage général d'un ensemble de locaux étant proscrit. Chaque local devra être éteint à la fin de l'intervention.

Les fournitures d'énergie électrique et d'eau nécessaires à l'exécution des prestations seront assurées gratuitement par le bénéficiaire.

Après chaque opération de lavage des sols, le personnel du titulaire devra prendre soin de refermer toutes les fenêtres et les portes qu'il aura ouvertes pour faciliter le séchage des locaux (il est rappelé que les portes coupe-feu des bâtiments ne doivent pas être bloquées en position ouverte).

Toute dégradation des systèmes de sécurité fera l'objet d'une imputation au titulaire du marché.

Il appartient au titulaire d'avertir son personnel que l'usage des matériels et équipements que renferment les locaux, notamment les appareils téléphoniques et machines à photocopier, leur sont interdit.

Il veillera à limiter au maximum les nuisances inhérentes à la réalisation des prestations.

8.1 Modalités d'exécution des prestations

8.1.1 Mise en place des prestations sur site

Au préalable du démarrage des prestations, un état des lieux contradictoire du site peut être réalisé avec le prestataire. Il a pour objectif de déterminer l'état de propreté du site avant le démarrage des prestations.

8.1.2 Prestations exécutées au titre du marché

Les prestations seront assurées selon leurs descriptions et les périodicités indiquées dans les annexes 2 du CCTP.

1/ Nettoyage des sols (hors centres de restauration)

Le balayage est opéré par un matériel de type balai à poils souples.

Le nettoyage des sols peut être effectué avec une machine industrielle, selon le cas précisé à l'annexe 2 au CCTP, et si l'espace le permet ou à l'aide d'un balai à frange.

Les meubles non fixés (caisson, chaises, tables...) doivent être déplacés, puis replacés dans leur position initiale.

Ce nettoyage est mené avec le souci de conserver, après l'opération, la même disposition aux meubles et objets divers compris dans les locaux.

Pour les bâtiments détenant des matériels sensibles, il est demandé au titulaire du marché de prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager ces équipements lors de l'entretien des sols.

2/ Pour l'entretien des sols des salles de restauration

L'opération consiste à effectuer un balayage humide et à désinfecter les sols à l'aide d'une machine industrielle, selon le cas précisé à l'annexe 2 au CCTP, si l'espace le permet ou à l'aide d'une serpillère ou tout autre outil professionnel permettant d'œuvrer dans les règles du métier.

L'administration pourra mettre à disposition une machine industrielle si elle en dispose d'une, sans que cela requiert un caractère obligatoire.

Le titulaire a toute latitude pour équiper son personnel d'une machine industrielle de nettoyage de sols.

3/ Spécificités de nettoyage pour la plonge : machine à laver la vaisselle

Les opérations de maintenance des machines à laver la vaisselle (réparation, renouvellement, contrat d'entretien) et l'approvisionnement des lessiviels mis à la disposition par les cercles sont à la charge de l'administration (cf article 6.3 du CCTP).

Cependant, les réparations engendrées par un usage anormal du matériel ou le non-respect des consignes d'entretien seront imputées au titulaire.

Un inventaire contradictoire entre le responsable de chaque point de restauration et le titulaire est établi préalablement à la prise en charge du matériel (machines à laver) par le titulaire. Un inventaire de contrôle pourra être réalisé tous les ans au minimum par les mêmes intervenants.

Le titulaire a l'obligation d'informer le plus rapidement possible le bénéficiaire de toute avarie ou dysfonctionnement des matériels.

Le titulaire a la charge du nettoyage des machines (*cf annexe 2 de prestations plonge*). La formation du fonctionnement des machines sera assurée par le service bénéficiaire aux agents de nettoyage et au chef d'équipe de la société. Ce dernier devra prévoir une formation interne lors de chaque remplacement de ses agents agréés par l'administration. Le protocole et le plan de nettoyage et de désinfection sera fourni par l'administration (*après fourniture par le titulaire du marché de fourniture des produits de nettoyage*).

Cas particulier : panne des machines à laver la vaisselle

Dans le cas de panne des machines, le nettoyage et la désinfection de la vaisselle seront effectués à la main. Une mise en place de vaisselle jetable pourra être faite par l'administration.

Les autres prestations continuent à être assurées : nettoyage de la zone de plonge et des poubelles.

Le titulaire devra s'adapter à la solution palliative retenue en mode dégradé. Les horaires initialement prévus au marché peuvent être modifiables en fonction du service. Dans ce cas, la demande peut être faite par courriel au titulaire du marché afin d'assurer la traçabilité de la demande.

4/ Spécificités de nettoyage pour les infirmeries et autres locaux spécifiques et particuliers des différents organismes du marché, les produits et matériels utilisés peuvent faire l'objet d'un protocole spécifique approuvé par le médecin chef ou le responsable identifié du site.

Les prestations réalisées dans les infirmeries ne concernent pas les locaux à risques infectieux et interdisent tout contact avec les déchets d'activités de soins à risques infectieux (DASRI).

8.1.3 Descriptif des différents types de nettoyage

Balayage ou aspiration des sols

L'opération consiste à enlever la poussière à l'aide de balai ou d'aspirateur grande puissance de type industriel, muni de micro-filtre afin d'éviter le rejet des micropoussières.

La prestation « aspiration » est privilégiée au balayage à chaque fois que c'est possible.

Balayage et lavage mécanique

L'opération consiste à balayer ou laver les sols à l'aide d'une auto laveuse.

Balayage à sec

L'opération consiste à éliminer des sols les déchets et poussières de toute nature sans créer de tourbillon de poussières fines, à l'aide d'un balai.

Balayage humide

Le balayage humide consiste à enlever la poussière et les saletés à l'aide d'un matériel légèrement humide sans balayage à sec préalable.

Nettoyage

L'opération consiste à enlever les salissures.

Décapage ou détachage des sols

Le décapage consiste à nettoyer en profondeur en éliminant les traces et marques sur tout type de sols.

L'opération consiste à enlever les impuretés, les salissures, les cires ou émulsions anciennes. La méthode (à sec, mouillé, etc.) tiendra compte de la nature du revêtement du sol (carrelage, béton, etc.).

Nettoyage et désinfection des tables, des chaises et autres mobiliers

Le nettoyage consiste à enlever les salissures et la désinfection consiste à appliquer un produit avec un temps d'action sur les tables, les chaises y compris les piétements et autres mobiliers en utilisant un produit désinfectant **approprié autorisé par les responsables de sites**, conformément au plan de nettoyage et de désinfection (PND).

Dépoussiérage

Le dépoussiérage consiste à débarrasser les surfaces et objets de la poussière à l'aide d'un chiffon ou, le cas échéant, d'un nettoyage humide.

Nettoyage de la vitrerie (ou vitrine)

L'opération consiste à nettoyer les encadrements et les vitres fixes et mobiles sur deux faces. Les vitres se situant en grande hauteur peuvent nécessiter l'utilisation d'une perche télescopique ou d'une nacelle pour le nettoyage extérieur non accessible. Dans ce cas, la location de la nacelle est à la charge du titulaire.

Le nettoyage des vitres et de leur encadrement comprend :

- Le dépoussiérage minutieux des encadrements, rebords et rails afin d'éliminer saletés, insectes et résidus ;
- Le lavage intérieur et extérieur des surfaces vitrées avec un produit adapté pour garantir transparence et brillance ;
- Le dégraissage des joints et des zones difficiles d'accès pour assurer une finition impeccable ;
- L'essuyage sans traces à l'aide d'une raclette professionnelle ou de microfibres de qualité ;
- Le nettoyage final des poignées et éléments de fermetures pour une hygiène complète.

L'ensemble sera jugé lorsque toutes les surfaces seront uniformément transparentes et exemptes de poussière, dépôt calcaire, graisseur, éclaboussure et traces de doigts.

Les produits de lavage seront choisis de façon à assurer la bonne conservation des ouvrages notamment des subjectiles métalliques au bois peints.

Nettoyage des grilles d'aspiration, brasseurs d'air et bouches de ventilation

L'opération consiste à dépoussiérer, par aspiration ou essuyage et puis à laver les surfaces externes des grilles d'aspiration, des brasseurs d'air et des bouches de ventilation.

Puisage – évacuation des eaux sales

Le puisage et les évacuations des eaux ne pourront se faire que dans les locaux vidoirs prévus à cet effet ou dans les WC non pourvus de vidoirs. En aucun cas, elles ne seront déversées dans les lavabos.

Si ces eaux contiennent des substances de nature à obstruer les canalisations d'évacuation d'eau, le titulaire sera tenu d'en assurer un filtrage préalable avec une toile ou tout autre moyen approprié. S'il est constaté un engorgement de canalisation consécutif à la non observation de cette prescription, le titulaire supportera les frais de débouchage et remise en état des conduites.

Le titulaire devra éviter toute destruction ou dégradation des canalisations d'évacuation. En outre, tout bris ou dégradation donnera lieu à réparation ou remplacement par le titulaire dans un délai maximum de huit jours, faute de quoi l'administration assurera elle-même le remplacement ou la réparation et ce, sans préavis. Le montant des dégâts sera alors déduit des règlements dus au titulaire.

ARTICLE 9. EXIGENCES PARTICULIERES

9.1 Horaires de travail

Certains sites reçoivent du public, par conséquent, le titulaire veillera au respect strict des plages horaires pour l'exécution des prestations de nettoyage.

Les horaires normaux de travail des personnels de l'administration sont définis dans le règlement intérieur de chaque site (cf fiche points de contact annexé au RC). Ils pourront être communiqués au titulaire au démarrage des prestations et lors de leurs actualisations éventuelles.

Pour l'entretien des locaux, les horaires d'intervention sont établis d'un commun accord entre le titulaire et les responsables et/ou bénéficiaires de chaque site concerné.

Dans les centres de restauration, les prestations sont exécutées dans les créneaux horaires fixés dans l'annexe 2 du présent CCTP, horaires qui ne tiennent pas compte des impondérables possibles (panne de machine, etc.), ni du temps nécessaire pour assurer le plan de nettoyage des locaux.

Les horaires de fin de prestation initialement prévus au marché ne devront pas être dépassés, sauf cas exceptionnel à justifier. Si l'exécution des prestations s'avère insuffisante, le titulaire prendra ses dispositions pour combler cette lacune (cf article 7 du CCTP).

9.2 Activités particulières

Des périodes d'activités particulières peuvent entraîner un changement d'horaires et d'effectifs et des prestations supplémentaires (préavis d'une semaine) :

- Portes ouvertes ;
- Fêtes traditionnelles ;
- Prise de commandement ;
- Repas de cohésion ;
- Fête de Noël...

9.3 Alertes

En cas d'alerte (réelle ou exercice) quelle que soit sa nature, le titulaire et son personnel pourra être appelé à quitter les lieux concernés et à se conformer aux instructions des responsables de l'administration présents.

L'inexécution des tâches contractuelles définies à la suite de telles alertes ne fera courir aucune pénalité de retard à la charge du titulaire du marché. Celui-ci ne pourra prétendre à une quelconque indemnité de ce fait.

ARTICLE 10. PERIODE D'ACTIVITE DITE OPERATIONNELLE ET IMPREVISIBLE

Ces périodes d'activités dite « opérationnelles et imprévisibles » (ex : opérations de secours à la population, soutien aux autres services de l'Etat (inondation, incendie...), Vigipirate confinement suite à crise sanitaire...) peuvent également entraîner un changement d'horaires et d'effectifs ainsi que des activités supplémentaires.

Ces prestations seront notifiées au titulaire par courriel par l'administration dans les délais les plus brefs. Le cas échéant, un bon de commande sera émis.

ARTICLE 11. EXIGENCES SANITAIRES EN ZONE PLONGE DES CENTRES DE RESTAURATION

Outre, l'application des articles du présent marché, les personnels travaillant en zone plonge devront respecter les règles d'hygiène élémentaires avant leur affectation dans la zone notamment le lavage des mains, port de gants à usage unique, endossement d'une tenue propre et spécifique pour la plonge, etc...) (cf article 9.10 du CCAP).

Les agents affectés à la plonge ne seront dévolus que pour ce type de prestations. Ils ne pourront pas exercer d'autres tâches pour les autres lots destinés à la restauration.

La mise en place d'un effectif de deux (2) personnes minimum est nécessaire pour respecter la séparation des tâches : une en entrée de laverie (vaisselle sale), une autre en sortie de laverie (vaisselle propre).

Les vêtements sont propres et changés à chaque service et devront être lavés à 60° minimum associé à un agent désinfectant. Les vêtements ne doivent pas être lavés au domicile des personnels. Des tests de surface pourront être réalisés sur les tenues avant le service. Les justificatifs de traçabilité devront être présentés en cas de contrôle officiel du vétérinaire ou du service bénéficiaire.

L'aptitude des personnels au travail est vérifiée par l'employeur selon les règles en vigueur. L'employeur en est responsable devant un contrôle officiel.

Nettoyage et désinfection des salles de restauration

Les agents du titulaire en charge du nettoyage et de désinfection de la salle de restauration devront respecter les règles suivantes :

- Tenue propre au début de la prestation ;
- Nettoyage et désinfection de la salle de restauration (le nettoyage de la chaîne de distribution, coté client, est effectué par la plonge)
- Nettoyage et désinfection des sanitaires à réaliser en dernier.

ARTICLE 12. RENFORCEMENT DU NETTOYAGE EN CAS DE CRISE SANITAIRE
--

Le nettoyage des locaux, selon les préconisations sanitaires, a pour objet de préciser les modalités particulières devant être mises en œuvre, en cas de pandémie (urgence sanitaire déclarée par le gouvernement de Nouvelle-Calédonie) (cf article 9.10 du CCAP et 8.1.2.1 paragraphe : cas particulier du CCTP).

Prestations supplémentaires suite à une épidémie ou pandémie

Ces prestations comprennent des passages en plus des fréquences forfaitaires par pièce et par type de local (circulation, bureaux, sanitaires salles, etc) concernant :

- Les désinfections de mobilier, le cas échéant (tables, chaises, bureaux, etc..) ;
- Le nettoyage renforcé du sol ;
- Le nettoyage désinfection des poignées, interrupteurs, portes et rampes d'escaliers, etc..

L'annexe 1 jointe au CCTP en détaille le contenu.

ANNEXE 1 au CCTP

Renforcement du nettoyage et contrôle des prestations en cas de crise sanitaire

Cette annexe ne s'active qu'en cas de période de confinement énoncée par le gouvernement de nouvelle Calédonie et de manière permanente dans les zones de confinement dédiés sur les camps des FANC.

L'administration de chaque service bénéficiaire se réserve le droit de faire vérifier à tout moment, par les autorités compétentes et/ou par la SPCP, le respect de la réglementation sanitaire en vigueur au jour du contrôle et des clauses du présent marché.

Le contrôle porte sur la dotation par le prestataire de matériels de protection (minimum 4 masques par personne par 24h, gel hydro alcoolique, lingettes virucides) conforme aux normes en vigueur dans le cadre de la lutte contre la pandémie.

Les personnels doivent porter le masque durant leur présence au sein des sites militaires, respecter les gestes barrières et la distanciation sociale.

Les locaux de service mis à disposition par l'Administration nécessitent une désinfection à la fin de l'activité.

Le traitement des déchets de leurs agents incombe au prestataire.

Ces dispositions ne sont pas exhaustives et peuvent évoluer en fonction des réglementations.

Ce contrôle donnera lieu à un compte rendu qui pourra être transmis aux autorités.

En cas de non-respect de la réglementation en vigueur, des sanctions de juridictions civiles voire pénales pourraient être prononcées.

Si les résultats sont défavorables au Titulaire du présent marché, les frais pour la mise en conformité en sont à sa charge.

Les coûts complémentaires relatifs à la crise sanitaire ne pourront être intégrés dans le prix du marché.

En cas de non-conformité qualitative soulevée après vérification et conformément aux dispositions de l'article 28 du CCAG/FCS, l'accord-cadre peut être résilié sans indemnité par le bénéficiaire aux torts exclusifs du titulaire après que ce dernier ait été informé de la décision envisagée et invité à présenter, dans un délai de 15 jours, ses observations et les mesures correctives qu'il compte prendre.

En l'absence de réponse du Titulaire, la résiliation interviendra à la date fixée dans la décision.

Contrôle de prestations « nettoyage des locaux »

Le contrôle portera sur les points suivants :

Le personnel ne doit pas venir travailler sans tenue spécifique, sinon il doit être doté d'une blouse jetable.

Les sols et surfaces doivent être désinfectés à l'eau de Javel diluée à 0.5% de chlore actif (1 litre de Javel à 2.6% + 4 litres d'eau froide) avec un bandeau de lavage à usage unique.

Après avoir respecté le temps de séchage, les sols sont rincés avec un autre bandeau de lavage.

L'utilisation d'un aspirateur pour le nettoyage des sols n'est pas autorisée durant la pandémie, tout comme le dépoussiérage des meubles et le nettoyage des vitres.

Les contrôles sont réalisés selon une périodicité renforcée adaptée aux conditions locales et sont orientés prioritairement sur la qualité et l'efficacité des prestations.

En cas de manquement, il devra être demandé de refaire la prestation ou, si le prestataire se révèle défaillant à mettre en œuvre des mesures de contournement (prestation en régie ou sous-traitée à un autre opérateur)

Les contrôles sont tracés par une fiche communiquée au prestataire et servant à une évaluation hebdomadaire par le chef de la DICOM FANC lui permettant de s'assurer de la qualité des prestations.

Les normes de prestations standards devront être renforcées durant la crise sanitaire, selon les tableaux suivants :

(Salles de réunion, conférence, amphithéâtre, cinéma et de cours)

Description de la prestation	Fréquence			Préconisations en cas de crise sanitaire
	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	
Vidage des poubelles		X		Poubelles devront être sorties devant la pièce
lavage des sols avec produit détergent, désinfectant et bactéricide		Maxi	Mini	Nettoyer les sols et surfaces avec un bandeau de lavage à usage unique imprégné d'un produit détergent
Lavage des sanitaires (toilettes, douches...)	X			2 fois par jour
Nettoyage des poignées de porte et interrupteurs	X			2 fois par jour

(Bureaux, locaux techniques, vestiaires sans point d'eau)

Description de la prestation	Fréquence			Préconisations en cas de crise sanitaire
	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	
Vidage des poubelles				Poubelles devront être sorties devant la pièce
lavage des sols avec produit détergent, désinfectant et bactéricide		Maxi	Mini	Nettoyer les sols et surfaces avec un bandeau de lavage à usage unique imprégné d'un produit détergent
Lavage des sanitaires (toilettes, douches...)	X			2 fois par jour
Nettoyage des poignées de porte et interrupteurs	X			2 fois par jour

(Communs, circulations, halls, couloirs, escaliers, paliers..)

Description de la prestation	Fréquence			Préconisations en cas de crise sanitaire
	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	
Ramassage à vue et enlèvement des déchets au sol		X		
Vidage des poubelles et cendriers		X		
lavage des sols avec produit détergent, désinfectant et bactéricide		X		Nettoyer les sols et surfaces avec un bandeau de lavage à usage unique imprégné d'un mé détergent
Lavage des sanitaires (toilettes, douches...)	X			2 fois par jour
Nettoyage des poignées de porte et interrupteurs	X			2 fois par jour